

## DOCUMENTO ÚNICO

Lengua empleada para la presentación de la solicitud
Castellano
<b>Solicitante</b>
Nombre de la persona jurídica o física
Asociación Interprofesional de la D.O. vitivinícola Méntrida
Dirección completa ( <i>nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país</i> )
Avenida Cristo del Amparo, 16-1º-1; E-45510 Fuensalida (Toledo) – España
Estatuto jurídico ( <i>cuando se trate de personas jurídicas</i> )
Organización Interprofesional Agroalimentaria
Nacionalidad
Española
<b>Intermediario</b>
– Estado(s) miembro(s) (*)
– <del>— Autoridad del tercer país (*) —</del>
– [(*) táchese lo que no proceda]
Nombre(s) del (de los) intermediario(s)
Subd. General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica D.G. de la Industria Alimentaria Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Dirección(es) completa(s) ( <i>nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país</i> )
Paseo de la Infanta Isabel nº 1, Madrid E-28071, España
<b>Nombre que debe registrarse</b>
<b>MENTRIDA</b>
– Denominación de origen (*)
– <del>— Indicación geográfica (*) —</del>
[(*) táchese lo que no proceda]
<b>Descripción del (de los) vino(s) <sup>(1)</sup></b>
Las características analíticas de los vinos de la denominación de origen Méntrida a determinar mediante un análisis físico-químico son:  Los vinos podrán ser secos, semisecos, semidulces, y dulces según el contenido en azúcar residual.  1. Vino blanco y vino blanco con mención roble: - Grado alcohólico adquirido mínimo de 11 % vol para los vinos secos, y de 9 % vol para los vinos semisecos, semidulces y dulces;

- Grado alcohólico total mínimo de 11 % vol;
- Acidez total mínima de 5 g/l expresado en ácido tartárico;
- Acidez volátil inferior a 10 meq/l;
- Dióxido de azufre total se ajustará a lo establecido en el Anexo I B del Reglamento (CE) nº 606 / 2009 de la Comisión.

#### 2. Vino rosado:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 11,5 % vol para los vinos secos, y de 9 % vol para los vinos semisecos, semidulces y dulces;
- Grado alcohólico total mínimo de 11,5 % vol;
- Acidez total mínima de 5 g/l expresado en ácido tartárico;
- Acidez volátil inferior a 10 meq/l;
- Dióxido de azufre total se ajustará a lo establecido en el Anexo I B del Reglamento (CE) nº 606 / 2009 de la Comisión.
- Intensidad colorante mínima de 0,5 u.a.

#### 3. Vino tinto joven y vino tinto joven con mención roble:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 12 % vol para los vinos secos, y de 9 % vol para los vinos semisecos, semidulces y dulces;
- Grado alcohólico total mínimo de 12 % vol;
- Acidez total mínima de 4,5 g/l expresado en ácido tartárico para los vinos secos y lo que establezca la normativa, para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- Acidez volátil inferior a 13,3 meq/l para los vinos secos y lo que establezca la normativa, para los vinos semisecos, semidulces y dulces.
- Intensidad colorante mínima de 6 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).
- Dióxido de azufre total se ajustará a lo establecido en el Anexo I B del Reglamento (CE) nº 606 / 2009 de la Comisión.

#### 4. Vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva:

- Grado alcohólico adquirido mínimo de 12% vol.
- Grado alcohólico total mínimo de 12% vol.
- Acidez total mínima de 4,5 g/l expresado en ácido tartárico;
- Acidez volátil inferior a 13,3 meq/l pudiendo ser rebasada en 1 meq/l por cada grado de alcohol que exceda de 11% vol y año de envejecimiento, hasta un máximo de 16,6 meq/l
- Dióxido de azufre total menor de 150 mg/l; en el caso de los vinos con un contenido en azúcares, expresado por la suma glucosa más fructosa, igual o superior a 5 g/l el límite es de 200 mg/l.
- Intensidad colorante mínima de 5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

#### 5. Vinos espumosos:

Serán tintos, blancos y rosados.

- Grado alcohólico adquirido mínimo: 10 % vol.
- Grado alcohólico total mínimo: 11 % vol.
- Acidez total mínima 3,5 g/l, expresada en ácido tartárico.
- pH mínimo de 2,8 y máximo de 3,4.
- Acidez volátil máxima: 13,3 meq/l.
- Dióxido de azufre total menor de 185 mg/l.

La sobrepresión mínima será de 3,5 bares a 20 °C en botella de 750 ml; para botella con

capacidad inferior a 250 ml la sobrepresión deberá ser superior a 3 bar a 20° C.

Los vinos espumosos se denominarán, atendiendo a su riqueza en azúcar residual: brut nature, extra brut, brut, extra seco, seco, semiseco, dulce.

Las características organolépticas de los vinos de la denominación de origen Métrida serán las siguientes:

#### 1. Vino blanco:

- Fase visual: color amarillo pálido pajizo, limpio y brillante, con posibles matices verdosos (en los primeros meses, después desaparecen).

- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta, destacando los aromas primarios de cada variedad. Sobresalen los afrutados, en general (frutas de pepita, de hueso, o tropicales y cítricos, en el caso de la Sauvignon Blanc), con matices florales y/o herbáceos frescos.

- Fase gustativa: fresco, sabroso y aromático.

#### 2. Vino rosado:

- Fase visual: color rosa fresa, brillante y vivo, con irisaciones cardenalias en su momento de más juventud.

- Fase olfativa: aroma potente, con recuerdos de fresa, frambuesa, frutos rojos y/o pétalos de rosa.

- Fase gustativa: fresco, afrutado (frutos rojos, fresa, frambuesa), sabroso, potente.

En el caso de los vinos comercializados sin filtrar ni estabilizar, en la fase visual se caracterizarán como “ligeramente turbios o velados” y en la fase gustativa podrán tener un gusto más denso y carnoso.

#### 3. Vino tinto joven:

- Fase visual: color rojo cereza, granate oscuro o picota, limpio y brillante, con matices violáceos vivos en el borde, signo de juventud y frescura.

- Fase olfativa: aromas limpios, frescos, de intensidad media o alta, destacando los primarios de cada variedad. Sobresalen los afrutados en general, de frutas rojas, zarzamora, grosellas, y/o notas florales, y a veces especiadas.

- Fase gustativa: bien constituido, cuerpo medio, afrutado (frutas rojas, zarzamora, grosellas), sabroso y aromático, con taninos bien integrados. Persistencia media en vía retronasal.

En el caso de los vinos comercializados sin filtrar ni estabilizar, en la fase visual se caracterizarán como “ligeramente turbios o velados” y en la fase gustativa podrán tener un gusto más denso y carnoso.

#### 4. Vinos jóvenes con la mención Roble:

##### Tintos

- Fase visual: limpios, brillantes y de capa media-alta, color rojo cereza con tonalidades rojas, granates, púrpuras y azuladas predominando sobre tonos tejas.

- Fase olfativa: aromas limpios, francos, de intensidad media-alta y un equilibrio entre notas frutales, florales y de madera.

- Fase gustativa: tanicidad media, potencia a la entrada en boca, estructura y cuerpo apreciables, con recuerdos frutales intensos y notas características de la madera.

## Blancos

- Fase visual: color amarillo pálido pajizo, limpio y brillante. También tonos verdosos y sutiles dorados según la variedad y el tiempo en barrica.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta. Habrá aromas primarios y secundarios. Entre los aromas primarios de cada variedad sobresalen los frutados, siendo preferible la presencia de fruta madura, con posibles matices florales y vegetales. En la gama de secundarios deberían destacar aromas de pastelería como crema, vainilla, hinojo, fondo tostado (pan), hinojo, entre otros de esa gama.
- Fase gustativa: equilibrado, con suave acidez, fresco, sabroso, con recuerdos frutales, untuoso, sedoso, largo en boca y persistente.

## 5. Vino tinto de crianza:

- Fase visual: colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con posibles ribetes de púrpura a anaranjados.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta. Frutas rojas y negras maduras bien ensambladas con las notas tostadas de la madera (vainilla, coco, balsámicos), aromas terciarios especiados (pimienta), torrefactos y cacao.
- Fase gustativa: cuerpo medio o intenso. Sensaciones de frutas rojas o negras bien maduras ensambladas con las notas propias de la madera (tostados, balsámicos, torrefactos). Taninos marcados en su juventud, que evolucionan durante el tiempo de botella hasta redondearse. Postgusto largo e intenso.

## 6. Vino tinto de reserva:

- Fase visual: colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con ribetes anaranjados.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta. Recuerdos de frutas rojas y negras maduras bien ensambladas con las notas tostadas de la madera (vainilla, coco, balsámicos), aromas terciarios especiados (pimienta), torrefactos y cacao.
- Fase gustativa: cuerpo medio o intenso. Notas propias de la madera (tostados, balsámicos, torrefactos) con recuerdos de frutas rojas o negras bien maduras. Taninos aún marcados en su juventud, que evolucionan durante el tiempo de botella hasta redondearse. Postgusto largo e intenso con un final agradable de cierto amargor.

## 7. Vino tinto de gran reserva:

- Fase visual: colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con ribetes de anaranjados a teja.
- Fase olfativa: aromas limpios, de intensidad media o alta. Destacan los aromas terciarios propios de la crianza (notas balsámicas, especiadas, cueros).
- Fase gustativa: cuerpo medio. Notas propias de la crianza, balsámicas, especiadas, empíreumáticas. Final ligeramente amargo, largo e intenso.

## 8. Vinos espumosos:

### Blanco

- Fase visual: Burbuja fina y persistente, así como tonos pálidos y oros y de dorados en el caso de los Reserva.
- Fase olfativa: tendrá aromas limpios y frutales. Los reservas tendrán aromas intensos.
- Fase gustativa: Equilibrados en boca, con estructura de fácil paso en boca.

### Rosado

- Fase visual: Burbuja fina y persistente, así como tonos rosáceos como reflejo a pétalos de

rosa y de tejas en caso de los reservas.

- Fase olfativa: tendrá aromas limpios y frutales. Los reservas tendrán aromas intensos.
- Fase gustativa: Equilibrados en boca, con estructura de fácil paso en boca.

#### Tinto

- Fase visual: Burbuja fina y persistente, así como tonos violetas y brillantes y tonos a madera en los reservas.
- Fase olfativa: tendrá aromas limpios y frutales. Los reservas tendrán aromas intensos.
- Fase gustativa: Equilibrados en boca, con estructura de fácil paso en boca.

#### 9. Vinos Semisecos, Semidulces y Dulces:

- Fase visual y olfativa: será semejante a la de los vinos secos de la misma variedad.
- Fase gustativa: equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

### **Indicación de términos tradicionales, a los que se hace**

**referencia en el artículo 118 duovicies, apartado 1, que están vinculados a esta denominación de origen o indicación geográfica**

Para la denominación de origen protegida Méntrida el término tradicional al que se refiere el artículo 118 duovicies.1a) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, Reglamento único para las OCM, es Denominación de Origen.

Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 118 duovicies.1b) del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida Méntrida son: Crianza, Reserva, Gran Reserva, Añejo, Noble, Superior, Viejo y Rancio.

### **Prácticas enológicas específicas<sup>(3)</sup>**

En los procesos de obtención de productos aptos para ser amparados por la Denominación de Origen Méntrida, para la extracción de mosto de uva fresca sin maceración, o de vino procedente de maceración con los hollejos en las elaboraciones de tinto, deberán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, no admitiéndose el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

Se aplicarán presiones adecuadas (inferiores a 2,5 kg/cm<sup>2</sup>) para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia, no pudiéndose destinar a la elaboración de los vinos protegidos las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas.

#### 1. Vino blanco

Los mostos fermentan en ausencia de las partes sólidas del racimo, y a temperaturas inferiores a 20°C, de manera que no se produzcan pérdidas sustanciales de los aromas primarios característicos y que los aromas secundarios producidos por el metabolismo de las levaduras sean más agradables.

En algunos casos, según decida el enólogo, en vinos elaborados a partir de las variedades blancas (Sauvignon Blanc, Verdejo, Macabeo), tiene lugar una ligera maceración en frío (<

10 °C), con el fin de obtener mayor intensidad aromática y mayor estructura.

Para utilizar la mención de blanco Roble el envejecimiento se realiza durante al menos 2 meses en barrica de roble cuya capacidad no será inferior a 200 litros ni superior a 500 litros.

## 2. Vino rosado

Se elaboran a partir de uvas tintas, siguiendo el método de elaboración de los vinos blancos, previa maceración parcial con los hollejos para conseguir la intensidad colorante suficiente.

Tras el sangrado del mosto, a veces se procede al desfangado estático o enzimático para mejorar la calidad aromática y gustativa de los vinos. La fermentación tiene lugar en ausencia de las partes sólidas del racimo, y a temperaturas inferiores a 20°C, de manera que no se produzcan pérdidas sustanciales de los aromas primarios característicos y que los aromas secundarios producidos por el metabolismo de las levaduras sean más agradables.

## 3. Vino tinto joven

Los mostos maceran en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para la extracción de la materia colorante, de modo que los vinos resultantes presenten la intensidad colorante mínima requerida y la estructura deseada.

El tiempo mínimo de maceración del mosto en presencia de los hollejos será de 48 horas.

Para utilizar la mención de tinto Roble el envejecimiento se realiza durante al menos 2 meses en barrica de roble cuya capacidad no será inferior a 200 litros ni superior a 500 litros.

## 4. Vino tinto de crianza, reserva y gran reserva.

En vinos tintos, la maceración en presencia de los hollejos se prolongará el tiempo necesario para obtener una buena concentración de sustancias polifenólicas que aseguren la evolución positiva del vino durante el envejecimiento. La fermentación alcohólica se realizará a temperatura no superior a los 30°C.

El periodo mínimo de envejecimiento será el establecido en la normativa para las menciones crianza, reserva y gran reserva.

## 5. Vinos espumosos:

Los vinos espumosos con Denominación de Origen Métrida, deberán ajustarse, en todo caso, a lo que determina la letra C) del anexo II del Reglamento (CE) nº 606/2009.

La composición varietal de estos vinos será con las variedades de uvas aprobadas y establecidas en el pliego de condiciones.

En los vinos espumosos de la DOP Métrida se podrá indicar las menciones “fermentación en botella según el método tradicional” o “método tradicional” o “método clásico” o “método tradicional clásico” siempre que el vino espumoso haya sido elaborado acorde al método tradicional de fermentación en botella, según se establece en el artículo 66.4 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

Se podrá utilizar la mención Reserva, para aquellos vinos espumosos que por su estructura y envejecimiento, superen los 24 meses en botella.

## 6. Vinos Semisecos, Semidulces y Dulces.

Las condiciones de elaboración, serán las mismas aplicables que rigen para los vinos secos en todas sus variedades, pudiendo interrumpir su fermentación.

<b>Zona delimitada</b>
<p>Incluyen las parcelas y subparcelas ubicadas en los siguientes términos municipales de la provincia de Toledo: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeacabo, Almorox, Arcicollar, Argés (únicamente los polígonos 3 y 5), Barcience, Bargas, Burujón, Camarena, Camarenilla, Cardiel de los Montes, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Carriches, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cazalegas, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Erustes, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Garciotún, Gerindote, Guadamur (únicamente los polígonos 17 y 18), Hormigos, Huecas, Illán de Vacas, Lominchar, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Mata (La), Méntrida, Mesegar, Montearagón, Nombela, Novés, Nuño Gómez, Olías del Rey, Otero, Palomeque, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rielves, San Martín de Pusa, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Talavera de la Reina, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (El) y Yunclillos.</p>
<b>Rendimiento máximo por hectárea</b>
<p>No podrán superarse los rendimientos por hectárea que se expresan a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plantaciones conducidas en vaso o en cabeza 7.150 Kg/ha y 50hl/ha.</li> <li>- Plantaciones conducidas en espaldera 12.850 Kg/ha y 90 hl/ha.</li> </ul>
<b>Variedades de uva de vinificación autorizadas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tintas: Garnacha tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Franc y Graciano.</li> <li>- Blancas: Albillo Real, Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo y Moscatel de Grano Menudo.</li> </ul>
<b>Vínculo con la zona geográfica <sup>(4)</sup></b>
<p>1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos).</p> <p>1.1. Vinos</p> <p>Los viñedos de la Denominación de origen Méntrida se encuentran situados al Norte de la provincia de Toledo, limitando con las provincias de Ávila y de Madrid, y se extienden al pie de la impresionante Sierra de Gredos en su parte oriental. Esta zona está atravesada por el curso bajo del río Alberche y en ella se ubican poblaciones ligadas históricamente al vino. Son terrenos situados entre el río Tajo en su margen derecho y la Sierra de Gredos en el izquierdo, con un paisaje formando barrancos y pequeños valles de suaves pendientes. Los suelos de substrato muy arenoso de origen granítico, ácidos y con muy poca cal. El clima de Méntrida es continental extremado con inviernos largos y fríos, algo atemperados por encontrarse protegida de los vientos fríos del norte y del oeste por la barrera montañosa de Gredos. Los veranos son calurosos y las precipitaciones muy escasas pues apenas rebasan los 300 mm. La dureza del clima limita el rendimiento de la uva, aportando a cambio un amplio potencial alcohólico, cromático y aromático. La inmensa mayoría de las vides pertenece a la variedad tinta garnacha. Son vides muy viejas de baja producción, podadas en vaso para proteger los racimos del sol del verano y garantizar la mejor maduración de la uva. La Denominación de Origen tal y como la conocemos actualmente nace en 1976.</p> <p>1.2. Vinos espumosos.</p>

La vocación vitícola de la zona geográfica de la DO Métrida, y las condiciones naturales para la producción de uva, suelos de substrato muy arenoso de origen granítico y con muy poca cal, con sequedad extrema, precipitaciones muy escasas, gran número de horas de sol y altas temperaturas, permiten producir unas uvas idóneas para la elaboración de vinos espumosos; para esta elaboración se utiliza, como vino base, los vinos indicados en el apartado Descripción del producto. En consecuencia, lo indicado en el apartado 1.1 se traslada igualmente para los vinos espumosos.

2. Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico.

#### 2.1. Vinos

Los vinos se caracterizan por su elevada graduación alcohólica y alto extracto seco, siendo ricos en tanino y materias colorantes, de aroma suave y característico de la variedad y al paladar son carnosos, con cuerpo, cálidos y suaves.

#### 2.2. Vinos espumosos

Los vinos espumosos de la DO Métrida se caracterizan por ser amplios y equilibrados, con una burbuja fina y persistente. Para la elaboración de los vinos espumosos se utiliza, como vino base, los vinos indicados en el apartado Descripción del producto. En consecuencia, lo indicado en el apartado 2.1 se traslada igualmente para los vinos espumosos.

3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino.

#### 3.1. Vinos

El clima continental extremado con inviernos largos y fríos, veranos calurosos y precipitaciones muy escasas, junto con el suelo arenoso, ácido y con muy poca cal, dan lugar a vinos de elevada graduación alcohólica, alto extracto seco, carnosos, con cuerpo y cálidos.

#### 3.2. Vinos espumosos

El entorno geográfico permite cultivar las variedades establecidas en el apartado 6 del presente pliego de condiciones, que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio, así como la sequedad y horas de sol, un grado alcohólico natural que permite elaborar los vinos con las graduaciones alcohólicas definidas. Para la elaboración de los vinos espumosos se utiliza, como vino base, los vinos indicados en el apartado Descripción del producto. En consecuencia, lo indicado en el en el apartado 3.1 se traslada igualmente para los vinos espumosos.

**Otras condiciones<sup>(3)</sup>**

**Referencia al pliego de condiciones**